Modèle CC12

N° de modèle :_____

N° de série:_____

Mode d'emploi pour les hachoirs à viande* modèles : CC12 et CC22

Pour l'entretien de votre hachoir :

1. Visitez notre site Web à ***www.globefoodequip.com***
2. Ou appelez le Service à la clientèle Globe au 937-299-8625 et demandez les coordonnées de votre société de service locale.

- AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT -

Ce manuel contient des instructions de sécurité importantes qui doivent être strictement suivies lors de l'utilisation de cet appareil.

Visitez notre site Web pour obtenir des informations sur les autres produits offerts par Globe.

www.globefoodequip.com

Trancheuses, mélangeurs, appareils de cuisson de comptoir, hacheuses de viande et balances

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU
RENDEZ-VOUS SUR WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM
POUR REMPLIR ET ENREGISTRER VOTRE GARANTIE.

www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form

TABLES DES MATIÈRES

ATTENTION PROPRIÉTAIRES ET UTILISATEURS 5

COMPOSANTS PRINCIPAUX DU HACHOIR 6

INSTALLATION ET LA MISE À LA TERRE CORRECTE 7-8

MODE D'EMPLOI 9-10

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION 11-12

DÉPANNAGE 13

ACCESSOIRES 14

GARANTIE LIMITÉE 16

GLOBE FOOD EQUIPMENT COMPANY
2153 DRYDEN RD.
DAYTON, OH 45439
TÉLÉPHONE : 937-299-5493
SANS FRAIS : 800-347-5423
TÉLÉCOPIEUR : 937-299-8623
COURRIEL: info@globefoodequip.com
SITE WEB : www.globefoodequip.com

© Globe Food Equipment Company, 2014

Imprimé aux États-Unis

Mise à jour 18/07/2014 Ver 0_Rev. 3

Attention propriétaires et opérateurs

Cet appareil est conçu pour assurer un traitement sûr et efficace des produits alimentaires aussi longtemps que l'appareil est utilisé conformément aux instructions de ce manuel et est bien entretenu. Surtout, à moins que l'opérateur ne soit suffisamment formé et supervisé, il existe un risque de blessures graves. Les propriétaires de cet appareil sont responsables de s'assurer que cet appareil est utilisé correctement et en toute sécurité. Conformez-vous strictement à toutes les instructions contenues dans ce manuel ainsi qu'aux règlements locaux, nationaux ou provinciaux.

Les propriétaires ne doivent pas permettre à quiconque de toucher cet équipement sauf si ces personnes ont plus 18 ans, sont adéquatement formées et supervisées et ont lu et compris ce manuel. Les propriétaires doivent également veiller à ce qu'aucun client, enfant, visiteur ou autres personne non autorisée n'entre en contact avec cet appareil. Rappelez-vous que nous ne pouvons pas anticiper toutes les circonstances ou l'environnement dans lequel cet appareil sera utilisé. Le propriétaire et l'utilisateur doivent rester vigilant contre tous les dangers posés par l'utilisation de cet appareil et de ses pièces mobiles. Si vous n'êtes pas sûr d'une tâche particulière ou de la bonne méthode d'utilisation de cet appareil, informez-vous auprès de votre superviseur.

Pour éviter des maladies causées par la propagation d'agents pathogènes d'origine alimentaire, il est important de bien nettoyer et désinfecter complètement le hachoir car n'importe quelle surface du hachoir peut être contaminée. Le propriétaire / opérateur du hachoir est responsable de respecter toutes les directives, instructions et lois établies par vos services de santé locaux et provinciaux et par les fabricants de désinfectants chimiques.

Lors du nettoyage de votre hachoir, prêtez une attention particulière aux fissures, aux joints endommagés et aux endroits où les débris alimentaires peuvent s'accumuler. Il est plus difficile de bien nettoyer et désinfecter l'appareil si votre hachoir, ou l'une de ses pièces est endommagée. Si votre hachoir est endommagé ou doit être réparé, contactez immédiatement un réparateur expérimenté pour assurer que le hachoir puisse être correctement désinfecté. Si vous avez des questions, veuillez contacter Globe au 937-299-5493.

Tout au long de ce manuel, vous verrez des avertissements pour vous avertir des dangers potentiels et pour aider à promouvoir une utilisation sûre de cet appareil.

Les avertissements qui affectent votre sécurité personnelle sont signalés par :

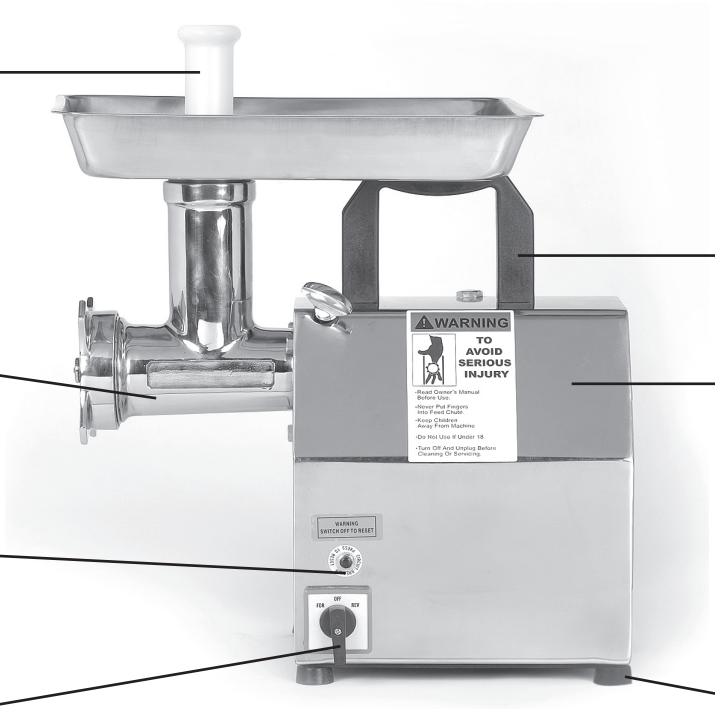
Les avertissements relatifs à de possibles dommages à l'appareil sont signalés par :

Assurez-vous que le manuel d'utilisation peut être facilement consulté par tout opérateur. Une étiquette de mise en garde en anglais a été apposée sur les hachoirs Des étiquettes en français sont également disponibles et peuvent remplacer les étiquettes en anglais si nécessaire. Si une étiquette de mise en garde ou ce manuel sont égarés, endommagés ou illisibles, ou si vous souhaitez obtenir des exemplaires supplémentaires, veuillez contacter votre représentant le plus proche ou directement l'usine pour obtenir ces articles gratuitement.

Rappelez-vous que ce manuel ou les étiquettes de mise en garde ne remplacent pas la nécessité d'être vigilant, de former et de superviser les utilisateurs, et de faire preuve de bon sens lors de l'utilisation de cet équipement.

COMPOSANTS PRINCIPAUX DU HACHOIR

VUE FRONTALE



VUE LATÉRALE DROITE

INSTALLATION ET MISE À LA TERRE CORRECTE

DÉBALLAGE

1. Déballez le hachoir immédiatement après sa réception. Si l'appareil est endommagé, conservez l'emballage et contactez le transporteur dans un délai de quinze (15) jours suivant la livraison. Contactez immédiatement le fournisseur de l'appareil. **Vous n'avez aucun recours pour des dégâts après quinze (15) jours.**

2. Vous devriez recevoir le hachoir, (4) pieds en caoutchouc, un couteau, (2) grilles de hachage, un plateau de remplissage, un poussoir, une poignée, une clé hexagonale, une carte de garantie et un mode d'emploi Contactez l'usine ou votre fournisseur si vous n'avez pas reçu tous ces articles ou si vous avez besoin de grilles de hachage supplémentaires.

⚠ AVERTISSEMENT

POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES
INSTALLEZ HACHOIR DANS UN ESPACE DE TRAVAIL ADÉQUAT

- Installez **TOUJOURS** l'appareil dans un espace de travail disposant d'un éclairage et d'un espace suffisants.
- Utilisez l'appareil **UNIQUEMENT** sur une surface solide plane et antidérapante.
- Ne contournez, altérez, ni modifiez **JAMAIS** cet appareil. Cela peut créer des dangers et annulera la garantie.
- N'utilisez **JAMAIS** le hachoir sans que le goulot du hachoir et le plateau de remplissage soient correctement installés.
- N'utilisez **JAMAIS** le hachoir sans que toutes les mises en garde y soient attachées.

INSTALLATION

1. Lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Ne procédez **PAS** à son installation et à son utilisation si vous avez des questions ou ne comprenez pas quelque chose dans ce manuel. Contactez **d'abord** votre représentant local ou l'usine.
2. Retirez les deux vis au sommet du hachoir à l'aide de la clé Allen fournie avec l'appareil.
3. Placez la poignée au-dessus du hachoir, insérez les vis dans les trous de la poignée et attachez la poignée à l'appareil en serrant les vis avec la clé Allen.
4. Retirez le hachoir de la boîte en carton.
5. Assurez-vous que les pieds en caoutchouc sont bien attachés au hachoir et bien serrés.

⚠ **N'UTILISEZ JAMAIS LE HACHOIR SANS QUE LES PIEDS EN CAOUTCHOUC SOIENT INSTALLÉS.**

6. Choisissez un emplacement pour le hachoir qui dispose d'une surface plane et solide, antidérapante, et qui est bien éclairé et à l'écart des enfants et des visiteurs.

⚠ **UTILISEZ AU MOINS DEUX PERSONNES POUR DÉPLACER LE HACHOIR VERS L'EMPLACEMENT OÙ IL SERA UTILISÉ. N'ESSAYEZ JAMAIS DE SOULEVER LE HACHOIR SEUL.**

⚠ **N'UTILISER PAS SANS VIANDE DANS TÊTE DU HACHOIR.**

⚠ **CES HACHOIRS SONT DESTINÉS À HACHER DE LA VIANDE UNIQUEMENT. N'UTILISEZ PAS LE HACHOIR POUR D'AUTRES TYPES DE PRODUITS.**

INSTALLATION ET MISE À LA TERRE CORRECTE

CETTE MACHINE EST FOURNIE AVEC UNE FICHE DE MISE À LA TERRE TRIPOLAIRE. LA PRISE DANS LAQUELLE CETTE FICHE EST BRANCHÉE DOIT ÊTRE MISE À LA TERRE. SI LA PRISE NE DISPOSE PAS DU TYPE DE TERRE CORRECT, CONTACTEZ UN ÉLECTRICIEN. NE COUPEZ OU NE RETIREZ JAMAIS LA TROISIÈME BROCHE DE TERRE DU CORDON D'ALIMENTATION ET N'UTILISEZ JAMAIS DE FICHE D'ADAPTATION (Figure 8-1 et Figure 8-2).

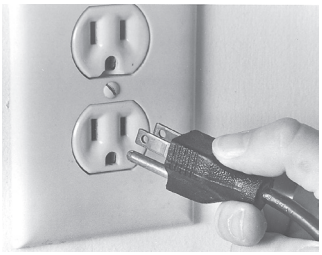


Figure 8-1 Correct

Figure 8-2 Incorrect

7. Inspectez le hachoir pour vous assurer que toutes les pièces ont été livrées.

8. Assurez-vous que l'étiquette de mise en garde est correctement aposée et lisible et que le mode d'emploi est disponible près du hachoir.

9. Remplissez le formulaire de garantie en ligne à www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form.

10. Nettoyez et désinfectez le hachoir avant de l'utiliser. Reportez-vous au chapitre Instructions de nettoyage et de désinfection.

11. Contactez votre représentant local ou l'usine directement si vous avez des questions ou des problèmes concernant l'installation ou l'utilisation de ce hachoir.

MODE D'EMPLOI

POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne touchez **JAMAIS** ce hachoir sans formation ni l'autorisation de votre superviseur ou si avez moins de 18 ans. Lisez d'abord le mode d'emploi.
- Installez **UNIQUEMENT** le hachoir sur une surface plane et antidérapante dans un espace de travail propre, bien éclairé et à l'écart des enfants et des visiteurs.
- Mettez **TOUJOURS** le hachoir à la terre en utilisant la source d'alimentation appropriée.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** le hachoir sans que le goulot du hachoir et le plateau de remplissage soient correctement installés.
- Ne placez **JAMAIS** vos doigts dans le goulot du hachoir pendant son fonctionnement. **UTILISEZ UNIQUEMENT LE POUSSOIR, PAS VOTRE MAIN,** pour pousser la viande dans le hachoir.
- **AVANT DE NETTOYER, D'ENTRETENIR OU DE DÉMONTER DES PIÈCES,** éteignez toujours le hachoir et débranchez-le.
- **GARDEZ** l'appareil **DÉBRANCHÉ** lorsqu'il n'est pas utilisé pour éviter tout risque de démarrage accidentel.

Figure 9-1

⚠ ATTENTION **Le hachoir est pour le broyage de la VIANDE UNIQUEMENT. N'utilisez PAS le hachoir pour d'autres types de produits.**

⚠ ATTENTION N'utilisez **JAMAIS** le hachoir sans viande dans le goulot du hachoir. Cela pourrait endommager l'appareil et annuler la garantie.

MONTAGE DU HACHOIR

REMARQUE : D'autres grille de hachage sont disponibles. Reportez-vous au chapitre Accessoires

1. Débranchez le hachoir.
2. Insérez le goulot dans le moyeu et serrer la vis à serrage manuel dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien fixé. N'utilisez pas d'outil et ne serrez pas trop.
3. Assurez-vous que la rondelle en téflon est attachée sur la vis sans fin (Figure 9-2).
4. Faites glisser la vis sans fin dans le goulot et tournez-la jusqu'à ce la vis sans fin se verrouille dans le moyeu d'entrainement.
5. Placez le couteau sur la vis sans fin avec les arêtes de coupe vers l'extérieur (Figure 9-1).
6. Placez la grille de hachage sur la vis sans fin et tournez jusqu'à ce que l'encoche dans la grille est alignée avec la goupille sur le cylindre (Figure 9-3).
7. Placer la bague de réglage sur le goulot.
8. Serrez la bague de réglage à la main, puis tournez-la vers la gauche d'à peu près 2,5 cm (1 pouce) (Figure 9-4).

Figure 9-2

Figure 9-3

⚠ ATTENTION **IMPORTANT : La bague de réglage ne doit pas être trop serrée. Un serrage excessif de la bague de réglage risque d'endommager l'appareil.**

9. Placez le plateau de remplissage sur le goulot.
10. Assurez-vous que le commutateur de commande est en position OFF et branchez le hachoir.

Figure 9-4

MODE D'EMPLOI

AFIN D'ÉVITER DES BLESSURES GRAVES À L'UTILISATEUR ET À VOS CLIENTS :

⚠ AVERTISSEMENT

• **N'UTILISEZ JAMAIS** le hachoir sans que le goulot du hachoir et le plateau de remplissage soient correctement installés.

• Ne placez **JAMAIS** vos doigts dans le goulot du hachoir pendant son fonctionnement. **UTILISEZ UNIQUEMENT LE POUSSOIR, PAS LA MAIN** pour pousser la viande dans le hachoir.

⚠ ATTENTION

Le hachoir est pour le broyage de la VIANDE UNIQUEMENT. N'UTILISEZ PAS pour d'autres types de produits. N'utilisez PAS DE viande congelée ! La viande doit être complètement décongelée.

MODE D'EMPLOI DU HACHOIR

1. Préparer la viande pour le broyage en enlevant toute la peau et les os. Ensuite, coupez la viande en morceaux de taille appropriée pour le broyage.
2. Placez la viande sur le plateau de remplissage et placez un récipient sous le goulot pour récupérer la viande hachée.
3. Tournez le commutateur de commande en position avant (FOR).
4. Insérez la viande dans le goulot uniquement en utilisant le poussoir.

   REMARQUES : Au cours du broyage, la viande hachée doit être évacuée du hachoir doit être lisse. Si la viande déchargée n'est pas lisse, ou si elle est sous la forme d'une pâte, tournez le commutateur de commande sur OFF. Reportez-vous au chapitre Dépannage.

   Si la viande retourne dans le goulot, tournez le commutateur de commande sur OFF et examinez la grille et le couteau pour vérifier leur usure. S'ils sont fort usés, remplacez-les. Les grilles et les couteaux doivent être remplacés en même temps.

   Si le hachoir grince ou s'arrête en cours de fonctionnement, reportez-vous au chapitre Dépannage.
5. Quand toute la viande a été hachée, tournez le commutateur de commande en position OFF et débranchez le hachoir.

   IMPORTANT : Il est important de démonter l'appareil, de laver et désinfecter soigneusement toutes les pièces après chaque utilisation pour éviter une contamination ! Reportez-vous au chapitre Nettoyage et désinfection de ce manuel.

PROCÉDURE POUR LE BOURRAGE DE SAUCISSES

IMPORTANT : La grille de bourrage doit être utilisée et installée sans le couteau lors du bourrage de saucisses.

1. Placer la grille et le couteau préféré dans le goulot et broyer la viande à la taille désirée.
2. Dans un grand récipient, mélangez les épices et d'autres ingrédients avec la viande hachée.
3. Placer la grille de bourrage (3 grandes ouvertures) et le tube de bourrage dans le goulot. N'installez PAS le couteau.
4. Passez la viande hachée à travers l'appareil de nouveau avec un boyau placé sur le tube de remplissage.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

POUR ÉVITER LES BLESSURES GRAVES :

⚠ AVERTISSEMENT

- **AVANT DE NETTOYER, D'ENTRETENIR OU DE DÉMONTER DES PIÈCES,** éteignez et débranchez toujours l'appareil.
- Ne tentez **JAMAIS** de nettoyer quand le hachoir est en fonctionnement.

⚠ ATTENTION

- Ne placez **PAS** les pièces dans un lave-vaisselle ou n'immergez **PAS** la base dans l'eau.
- Diluez le détergent selon les instructions du fournisseur. Les produits contenant de l'hypochlorite de sodium ne doivent pas être utilisés sur le hachoir.
- **ÉVITEZ** d'arroser, de laver à la pression ou de verser de l'eau sur le hachoir.
- N'utilisez **JAMAIS** un tampon à récurer, de la laine d'acier ou un matériau abrasif pour nettoyer le hachoir.

⚠ AVERTISSEMENT Pour éviter des maladies ou la mort causées par la propagation d'agents pathogènes d'origine alimentaire, il est important de bien nettoyer et désinfecter complètement le hachoir car n'importe quelle surface du hachoir peut être contaminée. Le propriétaire / opérateur du hachoir est responsable de respecter toutes les directives, instructions et lois établies par vos services de santé locaux et provinciaux et par les fabricants de désinfectants chimiques.

Après que votre hachoir entre en contact avec un produit alimentaire, tout le hachoir, y compris les pièces amovibles, doivent être soigneusement nettoyées et désinfectées. Ce processus doit être répété au moins toutes les 4 heures en utilisant ces procédures et informations; et doit se conformer aux lois supplémentaires de vos services de santé provinciaux et locaux.

Il est extrêmement important de ***désinfecter*** complètement le hachoir et de suivre attentivement les instructions sur votre bouteille de désinfectant quaternaire **afin d'assurer une désinfection adéquate pour tuer les bactéries potentiellement nocives.**

IMPORTANT : si un produit chimique désinfectant autre que le chlore, l'iode ou l'ammonium quaternaire est utilisé, il doit être appliqué selon les instructions d'utilisation sur l'étiquette enregistrée avec l'Agence de protection de l'environnement. Des quantités excessives de désinfectant ainsi que l'utilisation de produits non formulés pour l'acier inoxydable ou pour l'aluminium peut ANNULER votre garantie.

La concentration de désinfectant doit être conforme à l'article 4-501.114, Manual and Mechanical Warewashing Equipment, Chemical Sanitization - Temperature, pH, Concentration, and Hardness du Code alimentaire de la FDA.

Pour plus d'informations sur la désinfection correcte des cuisines et des équipements, visitez le site www.servsafe.com de la National Restaurant Association (NRA).

⚠ ATTENTION

- **ÉVITEZ** d'arroser, de laver à la pression ou de verser de l'eau sur le hachoir.
- N'utilisez **JAMAIS** un tampon à récurer, de la laine d'acier ou un matériau abrasif pour nettoyer le hachoir.
- **Éteignez TOUJOURS le hachoir et débranchez le cordon d'alimentation AVANT de le nettoyer.**
- **Il est extrêmement important de se conformer aux instructions sur le récipient de désinfectant pour assurer une désinfection correcte. Laissez les pièces sécher à l'air avant de les replacer sur le hachoir.**

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

DÉMONTAGE, NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DU HACHOIR

Figure 12-1

1. Assurez-vous que le hachoir est éteint et débranché.
2. Retirez le plateau de remplissage du goulot.
3. Retirez la bague de réglage en la tournant dans le sens antihoraire (Figure 12-1).
4. Retirez la grille de hachage de la vis sans fin, puis retirez le couteau de la vis sans fin.
5. Retirez la vis sans fin et la rondelle en téflon du goulot.
6. Desserrez la vis à serrage manuel en la tournant dans le sens antihoraire 2 à 3 fois. **Ne retirez pas la vis.**
7. Retirer le goulot du moyeu.
8. Nettoyez et désinfectez les pièces qui ont été démontées et la base du hachoir avec un détergent doux et de l'eau chaude. Laissez sécher toutes les pièces à l'air.

   REMARQUE : Ne lavez pas le couteau ou la grille avec de la vapeur ou de l'eau chaude après broyage d'une viande réfrigérée.
9. Nettoyez les trous de la grille avec une brosse métallique pour enlever les particules de viande. Ne pas cognez pas le disque contre une surface dure pour éliminer les particules de viande. Cela pourrait endommager le disque.

   REMARQUE : N'entreposez pas les grilles et les couteaux quand ils sont encore humides.
10. Globe recommande d'essuyer les grilles et les couteaux avec de l'huile minérale s'ils ne vont pas être utilisés immédiatement.
11. Assurez-vous que toutes les surfaces sont sèches avant de remonter l'appareil.

REMONTAGE DU HACHOIR

Après avoir nettoyé, désinfecté, et laissé sécher à l'air le hachoir et toutes les pièces qui ont été démontées, le hachoir peut être remonté.

Figure 12-2

1. Insérez le goulot dans le moyeu.
2. Serrez à la main la vis de serrage manuel en la tournant dans le sens horaire.
3. Fixez la rondelle téflon sur la vis sans fin et insérez-la dans le goulot (Figure 12-2). REMARQUE : La rondelle en Téflon doit être placée autour de la vis sans fin.
4. Attachez la bague de réglage en la tournant dans le sens horaire (Figure 12-3). Serrez la bague de réglage à la main, puis tournez-la vers la gauche d'environ 2,5 cm (un pouce). La bague de réglage ne doit pas être trop serrée.

   REMARQUE : Un serrage excessif de la bague de réglage risque d'endommager l'appareil.

Figure 12-3

5. Attachez le plateau de remplissage au goulot.
6. Branchez l'appareil.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La viande déchargée n'est pas lisse ou est sous la forme d'une pâte.	La bague de réglage est trop serrée.	Desserrez la bague de réglage. Serrez-la à la main, tournez ensuite la bague de réglage vers la gauche de 2,5 cm.
	La grille de hachage est bloquée.	Tournez le commutateur de commande en position arrière (REV). Nettoyez le disque.
	La lame du couteau ou les bords de la grille sont émoussés.	Remplacez le couteau et la grille.
Lors du broyage, la viande retourne dans le goulot.	Le grille ou le couteau sont très usés.	Remplacez le couteau et la grille.
Le hachoir grince.	La bague de réglage est trop serrée.	Desserrez la bague de réglage. Serrez-la à la main, tournez ensuite la bague de réglage vers la gauche de 2,5 cm.
	La rondelle en téflon pas installée.	Retirez la vis sans fin et attachez la rondelle de téflon.
Le moteur s'arrête pendant le broyage.	Surcharge de viande.	Tournez le commutateur de commande sur OFF. Laissez refroidir l'appareil pendant plusieurs minutes avant de redémarrer. Appuyez sur le bouton de réenclenchement.
	La bague de réglage est trop serrée.	Tournez le commutateur de commande sur OFF. Laissez l'appareil refroidir pendant plusieurs minutes. Desserrez la bague de réglage. Serrez-la à la main, tournez ensuite la bague de réglage vers la gauche de 2,5 cm. Appuyez sur le bouton de réenclenchement.
	La rondelle en téflon pas installée.	Retirez la vis sans fin et attachez la rondelle de téflon.
Le moteur fait un bruit comme s'il est à rude épreuve.	Vous avez essayé de broyer la viande congelée.	Retirez la viande du hachoir et laissez la viande décongeler complètement avant de continuer à broyer le produit.
	La bague de réglage est trop serrée.	Desserrez la bague de réglage. Serrez-la à la main, tournez ensuite la bague de réglage vers la gauche de 2,5 cm.
	La lame du couteau ou les bords de la grille sont émoussés.	Remplacez le couteau et la grille.
	La rondelle en téflon pas installée.	Retirez la vis sans fin et attachez la rondelle de téflon.

ACCESSOIRES POUR LE HACHOIR

ACCESSOIRES CC12

Référence	Description
CMCA-12	#12 Ensemble de tête de hachoir **(inclus avec le CC12)**
	(comprend couteau, plateau, poussoir, grilles 1/4" et 5/16")
CP02-12	Grille de hachage, 1/16" (2mm)
CP04-12	Grille de hachage, 3/16" (4mm)
CP05-12	Grille de hachage, 5/32" (4mm)
CP06-12	Grille de hachage, 1/4" (6mm)
CP08-12	Grille de hachage, 5/16" (8mm)
CP10-12	Grille de hachage, 3/8" (10mm)
CP12-12	Grille de hachage, 1/2" (12mm)
CP14-12	Grille de hachage, 9/16" (14mm)
CP16-12	Grille de hachage, 5/8" (16mm)
CP18-12	Grille de hachage, 11/16" (18mm)
CP00-12	Grille de bourrage (0 mm)
CK-12	Couteau
CC1243	Tube de bourrage
CSKIT-12	Kit de bourrage (comprend une grille de bourrage et un tube de bourrage)
CT12	Accessoire d'attendrisseur de viande

ACCESSOIRES CC12

Référence	Description
CMCA-22	#22 Ensemble de tête de hachoir **(inclus avec le CC22)**
	(comprend couteau, plateau, poussoir, grilles 1/4" et 5/16")
CP02-22	Grille de hachage, 1/16" (2mm)
CP04-22	Grille de hachage, 5/32" (4mm)
CP06-22	Grille de hachage, 1/4" (6mm)
CP08-22	Grille de hachage, 5/16" (8mm)
CP10-22	Grille de hachage, 3/8" (10mm)
CP12-22	Grille de hachage, 1/2" (12mm)
CP14-22	Grille de hachage, 9/16" (14mm)
CP16-22	Grille de hachage, 5/8" (16mm)
CP18-22	Grille de hachage, 11/16" (18mm)
CP20-22	Grille de hachage, 3/4" (20mm)
CP00-22	Grille de bourrage (0 mm)
CK-22	Couteau
CC2237	Tube de bourrage
CSKIT-22	Kit de bourrage (comprend une grille de bourrage et un tube de bourrage)

GARANTIE LIMITÉE

Globe Food Equipment Company («GFE») garantit à l'acheteur original d'un nouvel appareil que ledit appareil, lorsqu'il est installé conformément à nos instructions en Amérique du Nord et soumis à une utilisation normale, est exempt de défauts de matériaux ou de fabrication pendant une période de 1 an sur les pièces (exclut les pièces d'usure). La garantie sur la main d'œuvre est d'un an à compter de la date d'installation initiale ou de l'expédition de l'usine (maximum 18 mois) suivant la première de ces éventualités.

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTES AUTRES GARANTIES, EXPLICITES OU IMPLICITES. GFE DECLINE EXPRESSEMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU EXPLICITE OU IMPLICITE D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER.

L'OBLIGATION ET LA RESPONSABILITÉ DE GFE EN VERTU DE CETTE GARANTIE SONT EXPRESSÉMENT LIMITÉES À LA RÉPARATION ET AU REMPLACEMENT DE L'APPAREIL QUI S'AVÈRE DÉFECTUEUX EN RAISON D'UN VICE DE MATÉRIAUX OU DE FABRICATION PENDANT LA PÉRIODE DE GARANTIE APPLICABLE. Toutes les réparations en vertu de cette garantie seront effectuées par une société de service agrée par GFE pendant les heures normales de travail. EN AUCUN CAS, GFE NE SERA RESPONSABLE POUR LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS DE L'ACHETEUR OU D'UN TIERS, Y COMPRIS, SANS LIMITATION, LA PERTE DE BIENS, LES BLESSURES, LA PERTE COMMERCIALE OU DE PROFITS OU AUTRES PERTES ÉCONOMIQUES OU DE DOMMAGES-INTÉRÊTS , SOIT PAR NÉGLIGENCE , GARANTIE, RESPONSABILITÉ STRICTE, OU AUTRE.

Cette garantie est accordée uniquement au premier acheteur auprès d'un concessionnaire. Aucune garantie n'est offerte aux cessionnaires ultérieurs.

Cette garantie ne couvre pas les pannes provoquées par: le manquement d'entretien, la négligence, l'abus, les dommages dus à l'excès d'eau, au feu, à l'usure normale, à une mauvaise mise en place et utilisation. L'entretien périodique n'est pas couvert.

Cette garantie n'est pas en vigueur jusqu'à réception dans les 30 jours à compter de la date d'installation du formulaire d'enregistrement en ligne d'installation et de garantie dûment rempli et signé numériquement. Remplissez l'enregistrement de la garantie à : www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form

LES DISPOSITIONS DE GARANTIE CI-DESSUS CONSTITUENT UNE DÉCLARATION COMPLÈTE ET EXCLUSIVE ENTRE L'ACHETEUR ET LE VENDEUR. GFE N'ASSUME ET N'AUTORISE AUCNE PERSONNE À ASSUMER EN SON NOM TOUTE AUTRE OBLIGATION OU RESPONSABILITÉ LIÉE À CET APPAREIL.

Exemples de cas qui ne sont pas couverts par la garantie, mais pas limités à ces cas :

1. Catastrophes naturelles, incendie, dégâts des eaux, vol avec effraction, accident, vol.
2. Dommages de transport
3. Mauvaise installation ou modification de l'appareil.
4. Utilisation de pièces de rechange génériques ou en provenance du marché des pièces de rechange.
5. Réparations effectuées par une personne autre qu'un prestataire de service désigné par GFE.
6. Lubrification.
7. Pièces d'usure consommables.
8. Nettoyage de l'appareil.
9. Mauvaise utilisation ou abus.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE
LISEZ LE CODE QR AVEC VOTRE APPAREIL MOBILE OU
RENDEZ-VOUS SUR WWW.GLOBEFOODEQUIP.COM
POUR REMPLIR ET ENREGISTRER VOTRE GARANTIE.

www.globefoodequip.com/support/warranty-registration-form